

Association des Amis du Patrimoine Médical de Marseille (A.A.P.M.M.)

Hôpital Salvator -13274 MARSEILLE CEDEX 09
Tél. *: 04 91 74 51 71 -* ***Courriel :*** yves.baille@ap-hm.fr
Site web *:* *http://patrimoinemedical.univmed.fr*

Le sustenteur de Lucotte



Au XVIe siècle, Ambroise Paré prescrivait des bouillons de viande "élaborés en marmite d'étain", dont le principe et la recette ont peu varié pendant quatre siècles.

"*Prenez viande de bœuf fraiche dans les régions charnues sans os ni graisse. Coupez en morceaux gros comme une noix. Ajoutez si vous le désirez quelques rondelles de carotte et un blanc de poireau. Jetez le tout dans le vase et, absolument sans eau, le plonger dans l'eau maintenue bouillante. Retirez sans passer après 4 heures environ. Salez au goût après cuisson et prenez par cuillerées à bouche*".

C'est le mode d'emploi donné par Lucotte, potier d'étain du XIXe, pour obtenir un bouillon reconstituant donné aux personnes affaiblies et aux accouchées.

La marque fut fondée peu avant la Révolution française.

En 1890, le gendre, P. Courtes s'associa au développement de la marque qui devint Lucotte-Courtes en 1902.
Les pots portent désormais le poinçon L.C. jusqu'à la vente à la
Société Mignot en 1928.

"*Sympathique à tous les estomacs, même les plus débilités, le jus cuit de la viande, extrait au moyen de ce vase qui est des plus simples, a, par sa saveur exquise et ses qualités digestives, frappé l'attention et fixé les suffrages des médecins et des praticiens les plus distingués. Il est inappréciable dans les convalescences, les anémies et dans toutes les maladies où l'alimentation présente des difficultés*".

Son utilisation tomba bientôt en désuétude.
Le détournement de l'objet en fit bientôt une gamelle permettant aux agriculteurs d'emporter des aliments aux champs ou parfois même devenant un pot à tabac